



2017 Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Le Viognier dans toute sa splendeur

Note de dégustation:

Jaune moyen aux subtils reflets tirant sur le vert. Bouquet frais et envoûtant d'abricots, de citron vert, de zeste d'orange et d'herbes. S'il est limité en quantité, le millésime 2017 est d'une grande qualité, extrêmement puissant et ample, mais dont la puissance ne tombe jamais dans la lourdeur. La minéralité du terroir des sols granitiques vient merveilleusement se marier au fruité opulent pour produire un grand vin aux magnifiques arômes d'abricots mûrs et de pêches de vigne, sur de subtiles notes de fenouil sauvage. Louis Chèze produit des vins aux antipodes de tous ces Condrieu maladroits, trop mûrs et trop chargés en alcool.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône septentrionale
Producteur:	Chèze Louis
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Viognier
Référence:	0763217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Condrieu AOP Brèze

Domaine Louis Chèze

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Viognier
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés